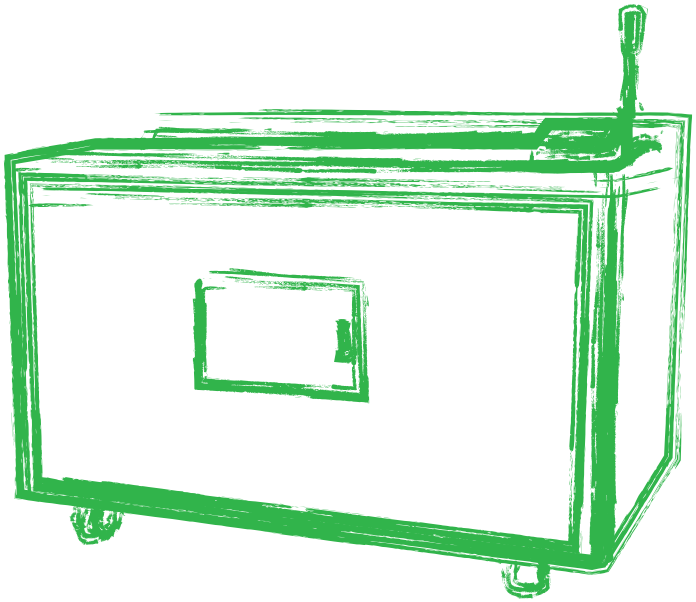
Manuel d'utilisation du composteur de déchets alimentaires

Eco-Digesteur

Manuel d'utilisation



Brevet n°
10-1183135, 10-1350238 CE

ADM EXPORT UK LTD
ENERGY & MACHINERY

Avant-propos

01. Veuillez lire les CONSIGNES DE SÉCURITÉ avant d'utiliser la machine. Respectez systématiquement les indications du présent manuel.

02. Ce manuel contient de nombreuses informations utiles sur l'utilisation des éco-digesteurs. .

03. Pour ne pas avoir de problème pendant le fonctionnement de votre éco-digesteur, lisez attentivement ce manuel.

04. Vous trouverez en fin de manuel le Certificat de garantie du produit.

Une fois que vous aurez lu ce manuel, nous vous conseillons de le ranger dans un endroit accessible, afin que les autres utilisateurs puissent le consulter à tout moment.

Ce manuel est commun pour les éco-digesteurs de 20 kg/50 kg/100 kg/ 200 kg.

Sommaire

Avant d'utiliser la machine

02 Avant-propos
03 Sommaire
04 Merci pour votre achat !
05 Nom et fonction des pièces
06 Installation de la machine
07 Préparation à l'utilisation

Comment utiliser cette machine ?

08 Tableau électrique et écran tactile
10 Utilisation de la machine
15 Éléments à vérifier sur la machine
16 Évacuation du surplus de poudre
17 Comment utiliser le surplus de poudre ?
18 Déchets compostables

Informations complémentaires

19 Consignes de sécurité
20 Diagnostic des pannes
21 Spécifications de la machine / Nettoyage de la machine
22 Vérifications périodiques
23 Coordonnées du revendeur

Merci pour votre achat !

Comment cette machine fait-elle pour éliminer les déchets alimentaires par fermentation ?

Les microorganismes particulièrement puissants des éco-digesteurs peuvent entièrement éliminer les déchets alimentaires en 24 heures, sans mourir ni perdre en efficacité, contrairement aux microorganismes conventionnels. La poudre qui en résulte peut être utilisée comme engrais organique ou bien pour l'alimentation animale, tout en conservant un environnement sain et écologique.

Pour utiliser l'éco-digesteur, suivez les instructions suivantes :

1. Placez les déchets alimentaires à raison de 1 à 2 fois par jour (sur 24 heures), à intervalles réguliers.
   - Ne dépassez jamais le volume limite maximal journalier autorisé. Sinon, cela pourrait provoquer un dysfonctionnement de la machine.
   - Si vous ouvrez le capot trop fréquemment dans la journée, vous risquez d'entraîner une surconsommation de la machine et de ralentir le processus.
2. Si la cuve de fermentation est humide, attendez qu'elle ait entièrement séché avant d'y insérer des déchets.
3. Nettoyez régulièrement les résidus qui restent coincés à l'intérieur de la cuve de fermentation.
4. Placez uniquement des déchets compostables, tels que définis plus bas dans le présent manuel.
5. Afin de préserver un environnement sain dans votre cuisine, installez l'éco-digesteur dans un endroit bien ventilé. (Si vous l'installez dans un local fermé, l'air deviendra étouffant du fait de l'humidité).
6. Utilisez correctement la machine, en consultant régulièrement le manuel d'utilisation et en vous assurant de bien comprendre les instructions qui y sont indiquées.
7. Installez l'éco-digesteur hors de portée des enfants.

L'éco-digesteur offre de nombreux avantages :

• Une fermentation assurée quasiment perpétuellement par les microorganismes

La plupart des microorganismes meurent ou perdent leur activité dans les milieux hypersalins et acides. Mais les microorganismes biologiques aérotropiques génèrent une enzyme unique et restent normalement très actifs pour les processus de décomposition et d'auto-propagation. (Néanmoins, les microorganismes devront être remplacés s'ils meurent du fait d'un mauvais entretien de la machine).

• Un système de désodorisation assuré par un catalyseur métal de transition.

(Désodorisants : à changer au bout de 6 mois voire ~1 an)

Contrairement à d'autres composteurs de déchets alimentaires, qui génèrent une forte odeur pendant le processus de décomposition, notre éco-digesteur traite les odeurs à la source, dans la cuve de fermentation, à l'aide des microorganismes. Le système de désodorisation de l'ecodigesteur, qui emploie un catalyseur métal de transition, désintègre les odeurs non traitées dans la cuve, et l'air évacué est inodore. Il s'agit donc d'un système de désodorisation écologique et économique.

Éléments fourn

Poudre
(qui contient les microorganismes)

Raclette
(pour nettoyer les parois intérieures de la cuve)

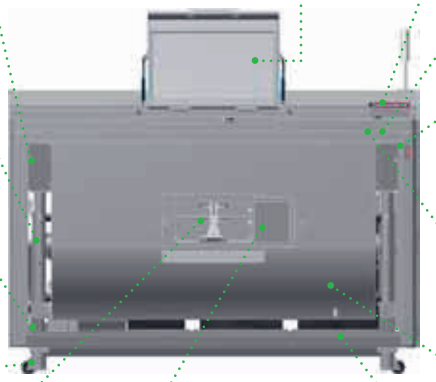
Cuillère
(pour enlever le surplus de poudre)
(uniquement pour l'éco-digesteur 20 kg)

Catalogue (Promotion), Manuel d'utilisation (incluant le Certificat de garantie)

Nom et fonction des pièces

※ Les illustrations standard correspondent à l'éco-digesteur de 200 kg

• À L'AVANT DE LA MACHINE



Arrivée d'air
Alimente la cuve en air.
Bloque les mauvaises odeurs
(20 kg, 50 kg : 1EA)

Chauffage de l'arrivée d'air
Permet d'alimenter la cuve en air chaud. (20 kg, 50 kg : 1EA)

Ventilateur d'arrivée d'air
Permet d'alimenter la cuve en air
(20 kg, 50 kg : 1EA)

Roulette
Permet de déplacer la machine.
Une vis de réglage permet d'ajuster le niveau de la machine.

Capot
Enferme les odeurs pendant le processus de fermentation.
Si le capot est ouvert, la machine s'arrête.

Écran tactile
Commande la machine.
Affiche le statut de fonctionnement.

Thermomètre numérique
Affiche la température de l'air présent dans la cuve.

Interrupteur d'arrêt d'urgence
Dispositif de sécurité. Lorsque vous appuyez dessus, l'alimentation électrique est coupée.

Sonnerie
Retentit lors de la mise en marche de la machine ou lors de l'ouverture du capot.

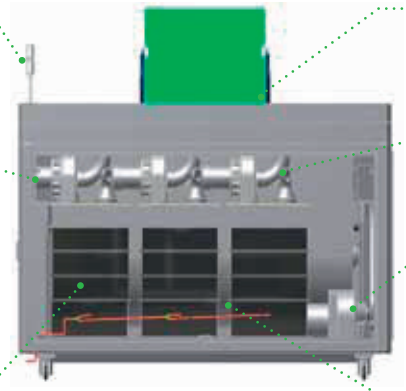
Chauffage de la cuve
Chauffe les microorganismes présents dans la cuve pour la fermentation

Bras malaxeur
Mélange le contenu de la cuve.

Clapet de déchargement automatique
Permet de décharger le surplus de poudre décomposée
(tous les 7 à 10 jours environ).

Sonde de température interne
Détecte la température de la poudre à l'intérieur de la cuve (la température s'affiche sur le thermomètre numérique)

• À L'ARRIÈRE DE LA MACHINE



Barrette de témoins lumineux
Indique le mode de fonctionnement en cours.

Ventilateur d'évacuation
Permet d'évacuer les gaz et l'humidité de la cuve vers le système de désodorisation (20 kg, 50 kg : 1EA)
(100 kg : 2EA)

Système de désodorisation
Supprime l'odeur des gaz produits pendant la fermentation.
(20 kg, 50 kg : 1EA) (100 kg : 2EA)

Vérin du capot
Facilite l'ouverture et la fermeture du capot.

Sortie d'air
Décharge les gaz et l'humidité à la sortie du système de désodorisation pour les évacuer hors de la machine.

Moteur principal
Fait fonctionner le bras malaxeur.

Circuit d'évacuation d'eau
Si le système de désodorisation est rempli d'eau -ce qui perturbe la bonne circulation des gaz et de l'humidité-, ouvrez le robinet à l'extrémité du circuit.
L'eau de condensation sera ainsi évacuée.

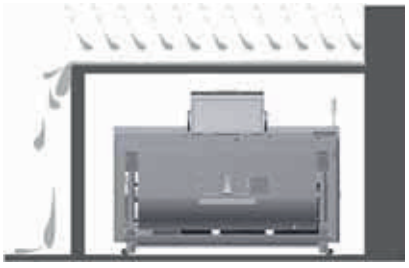
Installation de la machine

Avant l'installation

Cette machine est destinée à un usage en intérieur.
Elle ne doit pas être exposée à des températures inférieures à 0°C.

Si jamais la machine doit être installée en extérieur.

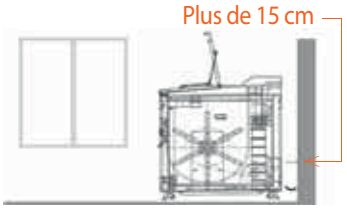
Protégez-la de la pluie. En effet, toute infiltration d'eau à l'intérieur de la machine pourrait provoquer un dysfonctionnement.



Lieu d'installation

- Assurez-vous que le sol est plat. Si ce n'est pas le cas, la machine génèrerait des vibrations et du bruit.
- Installez la machine dans un endroit bien ventilé. L'idéal est de la placer à un endroit équipé d'un ventilateur.
- Premièrement, disposez la machine là où vous le souhaitez. Faites tourner la molette (B) dans le sens de la flèche, le caoutchouc au niveau de la pièce (C) s'abaisse jusqu'au bout. À ce moment-là, ajustez les 4 pieds sur le même plan horizontal.
- Pour déplacer la machine vers un autre endroit, faites tourner la molette (B) dans le sens opposé de la flèche, la partie en caoutchouc s'élève. Vous pouvez alors déplacer la machine là où vous le souhaitez.

Maintenir une certaine distance par rapport au mur



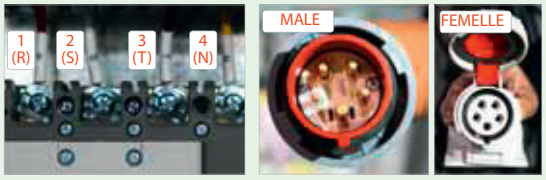
Préparation à l'utilisation

1. Avant d'installer la machine, lisez attentivement ce manuel et installez la machine à un emplacement conforme aux recommandations. (voyez la page 8).
2. Fixez la barrette des témoins lumineux en haut de la machine.
3. **Important : Disposez la prise (FEMELLE) en fonction des conditions de câblage, à l'endroit d'installation de la machine, en vous reportant au schéma attaché au niveau de la fiche d'alimentation électrique sur la machine.**

※ **Avertissement : Les connexions au niveau de la prise MÂLE de la machine, de la prise FEMELLE d'alimentation électrique et du câblage de l'interrupteur principal (à l'intérieur du tableau électrique) doivent être correctement effectuées. Toute mauvaise connexion pourrait entraîner une baisse de la puissance délivrée par le moteur principal, une dégradation des moteurs des ventilateurs sous l'effet d'une surtension (ou d'une surintensité) ou encore un incendie au niveau du chauffage (sous l'effet d'une surtension), qui empêcherait toute utilisation future du chauffage.**

Préparation à l'utilisation

• **50 kg/100 kg/200 kg (triphasé, 4 fils, 380/415 v)**

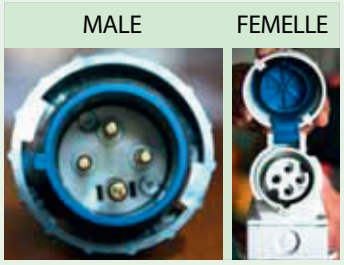


Lors du branchement des câbles triphasés (R, S, T, N(L)), les ports de la prise secteur du bâtiment et les broches de la prise d'alimentation de la machine doivent parfaitement s'imbriquer.

Type	R-N	S-N	T-N
V	220	220	220

Type	R-N	R-T	S-T
V	380/415	380/415	380/415

• **20kg(triphasé, 3 fils, 220 v)**



• Lors du branchement des câbles triphasés (R, S, T), les ports de la prise secteur du bâtiment et les broches de la prise d'alimentation de la machine doivent parfaitement s'imbriquer.

Type	R-S	R-T	S-T
V	220	220	220

• Avant d'allumer la machine, vérifiez le voltage au niveau du disjoncteur général, à l'intérieur du tableau électrique.

4. Voyez s'il n'y a pas de vis desserrées au niveau de la boîte à bornes du tableau électrique.
   Si c'est le cas, resserrez-les.
   - Après un long transport, il se peut que les vis à l'intérieur du tableau électrique se soient desserrées.
5. Après avoir inspecté la machine, versez de façon homogène la poudre dans la cuve.
6. Faites basculer le disjoncteur général (interrupteur) sur ON, l'écran tactile commence à se charger.

• Boîte à bornes du tableau électrique

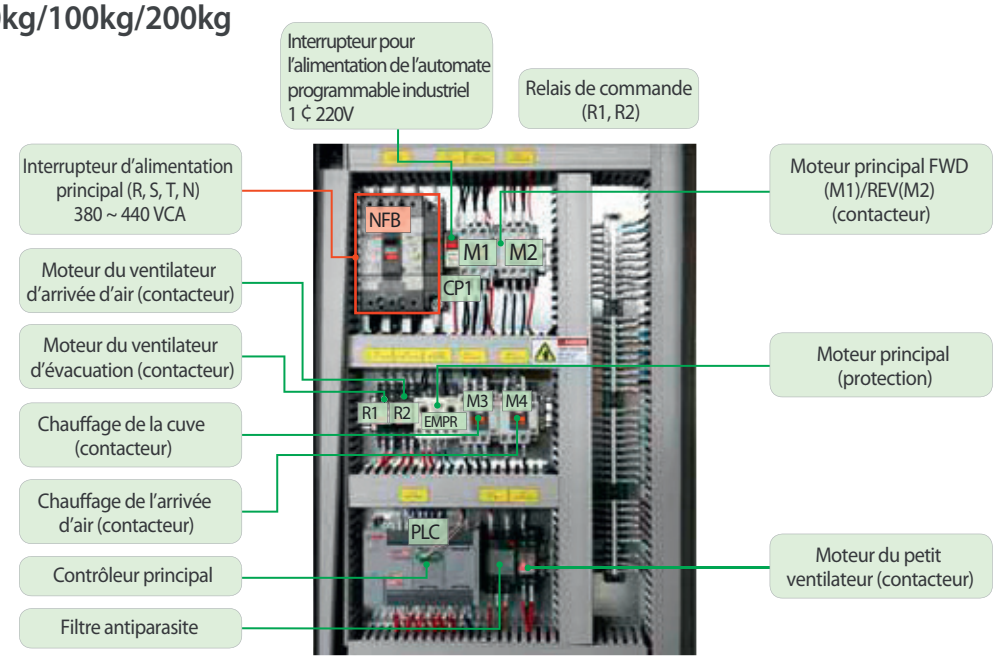
• Poudre (microorganismes)

• Chargement de l'écran tactile

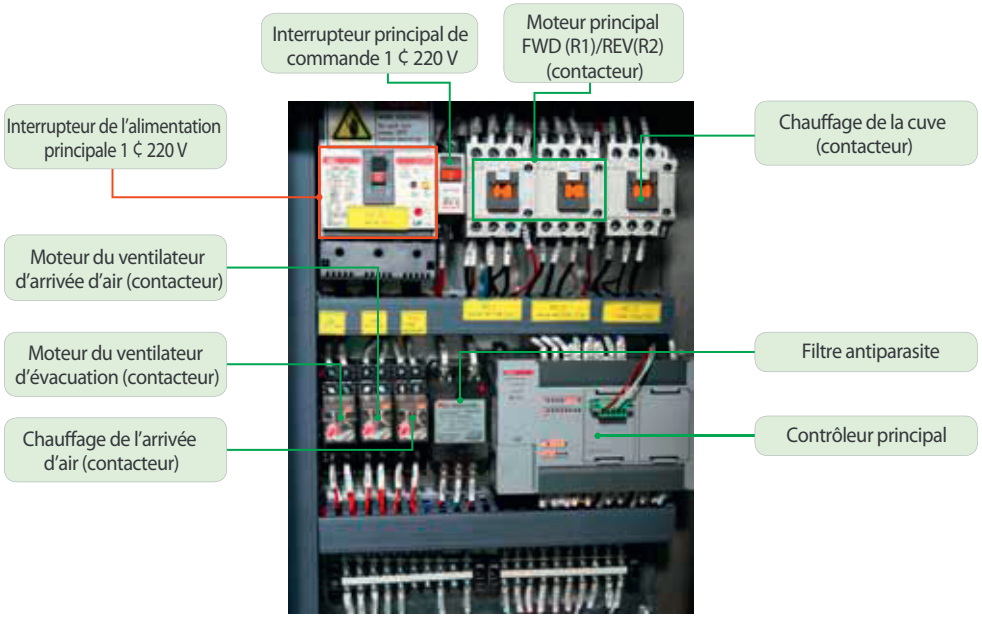
Tableau électrique et écran tactile

▪ Configuration du tableau électrique

• 50kg/100kg/200kg



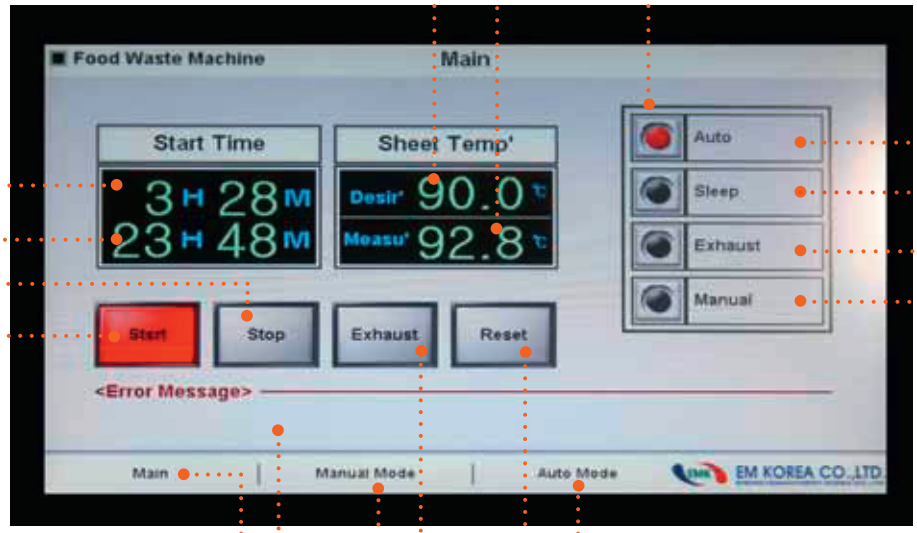
• 20kg


Interrupteur principal de commande 1 ¢ 220 V
Moteur principal FWD (R1)/REV(R2) (contacteur)
Interrupteur de l'alimentation principale 1 ¢ 220 V
Moteur du ventilateur d'arrivée d'air (contacteur)
Moteur du ventilateur d'évacuation (contacteur)
Chauffage de l'arrivée d'air (contacteur)
Chauffage de la cuve (contacteur)
Filtre antiparasite
Contrôleur principal

※ Les composants et les configurations sont susceptibles d'être modifiés sans préavis. Veuillez consulter l'autocollant placé sur la porte du tableau électrique.

· Affichage et fonctionnement de l'écran tactile

• **20kg/50kg/100kg/200kg**



Témoin indicateur du mode de fonctionnement

Temps de fonctionnement cumulé

Mode manuel (Manual)

Temps de fonctionnement après ouverture du capot

Mode Évacuation (Exhaust)

Température à l'intérieur de la cuve

Mode Veille (Sleep)

Réglage de la température à l'intérieur de la cuve

Mode Auto

Démarrage (Start) de la machine

Mode Auto, réglages Durée et Température

Arrêt (Stop) de la machine

Acquittement des messages d'erreur et temps de fonctionnement cumulé

Retour à l'écran principal

Déchargement automatique du surplus de poudre

Affichage des messages d'erreur

Mode manuel

Utilisation de la machine

Avez-vous terminé l'étape de préparation ?

Si oui, faites un essai de la machine en suivant les instructions suivantes :

1. Branchez la machine sur une prise de courant.
2. Faites basculer l'interrupteur principal sur ON au niveau du tableau électrique. L'écran tactile et l'automate programmable démarrent.
3. Ouvrez le capot de la machine.
4. Placez des déchets alimentaires dans la cuve de fermentation, en respectant la limite de volume prévue pour chaque chargement. (voyez la page 4).

- Respectez la quantité optimale prévue pour un cycle de fonctionnement. Une surcharge de la machine risquerait de provoquer des dysfonctionnements.
- Une surcharge de la machine risquerait de ralentir le processus de décomposition.
- Si, suite à une surcharge de la machine, la poudre présente dans la cuve de fermentation ressemble à une sorte de soupe, cessez de charger la machine jusqu'à ce que la poudre soit à nouveau complètement sèche. (Dans la plupart des cas, les microorganismes se rétabliront automatiquement d'eux-mêmes, mais s'ils ont été trop gravement affectés, ils devront être remplacés.)

5. Fermez le capot.
6. Appuyez sur le bouton START de l'écran tactile. La sonnerie retentit et la machine démarre en mode automatique (AUTO).
7. Pour arrêter la machine, appuyez sur le bouton STOP, puis faites basculer l'interrupteur principal du tableau électrique en position OFF.
8. La plupart des fonctions seront commandées automatiquement.

1. Réglage des paramètres

1) Si vous voulez modifier la valeur de réglage du mode AUTO initial, appuyez sur la touche **STOP** (1) pour arrêter la machine.

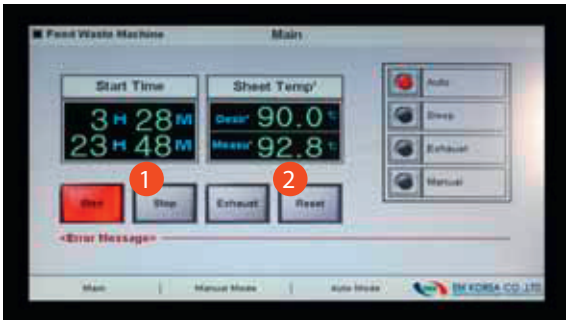
2) Appuyez sur la touche du Mode Auto (2).

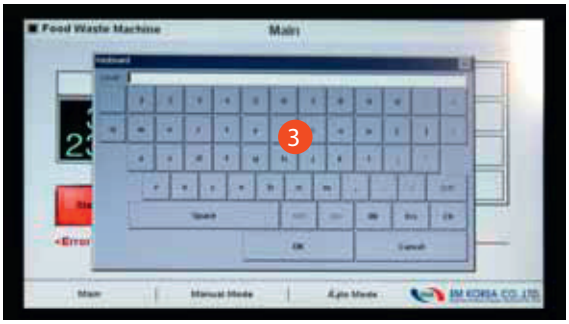
3) Saisissez le mot de passe à l'aide du clavier affiché à l'écran (3) et validez en appuyant sur **ENT**.
(Demandez votre mot de passe au fabricant).

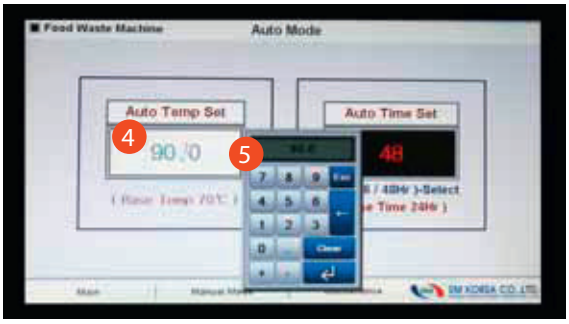
4) Appuyez sur Auto Temp Set (4), saisissez la température souhaitée (entre 0 et 99°C) à l'aide du pavé numérique affiché à l'écran (5). Validez en appuyant sur **ENT**.
(Température réglée par défaut : 80°C)

5. Appuyez sur Auto Time Set (6), saisissez 24, 36 ou 48 à l'aide du pavé numérique affiché à l'écran (7). Puis, appuyez sur **ENT**.
(Durée réglée par défaut : 48 h)

6. Après avoir effectué vos réglages, appuyez sur la touche Main (8) pour retourner à l'écran principal.







2. Fonctionnement en mode Auto

Élément	Fenêtre affichée	LED	Message d'erreur	Barrette lumineuse verticale	Sonnerie
Démarrage Auto Appuyez sur la touche Start, le mode Auto se déclenche.		Auto : affiché en rouge	Pas de message affiché	Témoin vert allumé	Retentit pendant 5 secondes
Mode Veille (Sleep) Après avoir réalisé 1 cycle en mode Auto, la machine basculera automatiquement en mode veille (Sleep). (changement manuel impossible)		Sleep : affiché en rouge	Pas de message affiché	Témoin vert allumé	Éteinte
Mode Évacuation (Exhaust) (6 minutes). Arrêtez la machine, ouvrez le clapet frontal et appuyez sur la touche Exhaust pour décharger le surplus de poudre.		Exhaust : affiché en rouge	Pas de message affiché	Témoin vert allumé	Éteinte
Mode Stop Appuyez sur la touche Stop pour arrêter la machine.		Main : affiché en rouge	Pas de message affiché	Témoin vert allumé	Éteinte

3. Fonctionnement manuel (à utiliser pour vérifier l'état de fonctionnement des composants)

Élément	Fenêtre affichée	Contenus	Fenêtre affichée	Contenus
Changer le mode de fonction-nement		Appuyez sur la touche Stop pour arrêter la machine.		Appuyez sur la touche **Manual Mode** pour passer en mode manuel.
Moteur principal		Appuyez sur la touche **Main M-CW Run**. Le moteur principal se met à tourner dans le sens horaire. Témoin : rouge allumé		Appuyez sur la touche **Main M-CCW Run**. Le moteur principal se met à tourner dans le sens antihoraire. Témoin : rouge allumé
Ventilateur		Appuyez sur **Out fan M Run**. Le ventilateur d'évacuation se met en marche. Témoin : rouge allumé		Appuyez sur **In fan M Run**. Le ventilateur d'aspiration se met en marche. Témoin : rouge allumé
Chauffage		Appuyez sur **Tank Heater Run**. Le chauffage de la cuve se met en marche. Témoin : rouge allumé		Appuyez sur **Pipe Heater Run.** Le chauffage du tuyau d'évacuation se met en marche. Témoin : rouge allumé

4. Valeurs paramétrées par défaut pour la Température et la Durée

Élément	Valeur par défaut	Position d'affichage
Température de la cuve (automate)	80~85°C	Écran tactile
Température de la cuve (analogique)	90~110°C	À l'intérieur du tableau électrique (20 kg : côté gauche dans la machine)
Température de la poudre	70~75°C	Écran tactile
Température du chauffage de l'arrivée d'air	75~80°C	Côté gauche/droit dans la machine
Durée de fonctionnement	48 H	Écran tactile

1. Réglage de la température pour le chauffage de la cuve

- Il est parfois nécessaire, en fonction des conditions ambiantes, de modifier la valeur paramétrée par défaut pour le chauffage, afin d'améliorer l'efficacité du processus de décomposition.
- La température du chauffage de la cuve est mesurée à trois points différents, pour une totale sécurité.
- Lorsque la valeur de température paramétrée est atteinte à l'un de ces points de contrôle, l'alimentation électrique du chauffage est automatiquement coupée.

Élément	Point de mesure au niveau de la cuve et valeur de température paramétrée		
	À l'extérieur de la cuve		À l'intérieur de la cuve
	Écran tactile A de l'automate programmable	Thermomètre analogique B	Thermomètre numérique C
Valeur par défaut	80°C	90°C	70°C
Valeur maximale	95°C	110°C	75°C

- Pour régler la température à partir de l'écran tactile (A), reportez-vous à la page 13.
- Le réglage des températures pour le thermomètre analogique et le thermomètre numérique se fait comme suit :

Élément		Comment modifier la valeur paramétrée
B		1. Il détecte la température à l'extérieur de la cuve. 2. Si vous tournez le thermomètre vers "0", vous entendrez un "clic". Ce point correspond à la température actuelle de la cuve. 3. Pour réinitialiser la température, tournez le thermomètre jusqu'à 0°C, au niveau du point A, puis, tournez-le jusqu'à la valeur souhaitée.
C		1. Appuyez sur la touche Set. Le chiffre se met à clignoter. 2. Appuyez sur △et ▽ jusqu'à obtenir la température souhaitée. 3. Appuyez de nouveau sur Set tant que la température continuera de clignoter afin que la valeur soit enregistrée comme température pour la poudre. 4. Lorsque le chauffage est en marche, l'indication « on1 » s'affiche .

2. Réglage de la température pour le chauffage de l'arrivée d'air

- Si le temps de séchage est trop long à cause des conditions ambiantes, il est nécessaire de modifier la valeur paramétrée par défaut pour le chauffage, afin d'améliorer l'efficacité du processus de décomposition.

Élément	D. Tuyau intérieur	E. Tuyau extérieur	Position d'affichage
Valeur par défaut	70°C	75°C	Côté gauche/droit dans la machine. Visualisable après démontage des coques extérieures. (Voyez la page 4 pour les quantités)
Valeur maximale	75°C	80°C	

※ Si la température dépasse la valeur maximale, un incendie peut se déclarer.

※ Pour des raisons de sécurité, la température du chauffage de l'air d'arrivée est mesurée à 2 points différents. Lorsque la valeur de température paramétrée est atteinte à l'un de ces points de contrôle, l'alimentation électrique du chauffage est automatiquement coupée. Puis, lorsque la température paramétrée est à nouveau observée à tous les points de contrôle, l'alimentation électrique du chauffage est rétablie.

5. Affichage des messages d'erreur et mesures à prendre

Élément	Fenêtre affichée	Message d'erreur	Barrette lumineuse verticale	Sonnerie	Remarque
Un message d'erreur s'affiche.		Affichage du message	Témoin vert/ rouge clignotant	Retentit pendant 10 secondes	Le mode Auto s'arrête.
Mesures à prendre après l'affichage du message d'erreur.		Appuyez sur la touche Reset, puis sur la touche Start pour relancer le mode AUTO.			

Lorsque vous ouvrirez le capot pour charger les déchets alimentaires, il vous faudra également procéder comme indiqué ci-dessus. (Message d'erreur affiché : Door Open : Limit switch off)

Message d'erreur	Mesure à prendre	Remarque
Door Open : Limit switch off	1. Ajustez le commutateur de fin de course supérieur du capot pour qu'il soit en contact avec le corps de la machine. 2. Si cette erreur se produit en continu, vérifiez l'état de contact du commutateur de fin de course. 3. Si le commutateur de fin de course est cassé ou son contact est défectueux, remplacez-le.	Capot supérieur du corps de la machine
Emergency off	1. En maintenant l'interrupteur d'arrêt d'urgence (interrupteur EMG) enfoncé, faites tourner le cache de l'interrupteur de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous débloquerez ainsi le verrouillage. 2. Si cette erreur se produit en continu, vérifiez l'état du contact de l'interrupteur. 3. Si l'interrupteur d'arrêt d'urgence est cassé ou son contact défectueux, remplacez-le.	Partie avant du corps de la machine
Main Motor Trip	1. Supprimez la cause de la surcharge du moteur principal. (Interférences avec le corps de la machine, problème de câblage, tension entre phases) 2. Si cette erreur se produit en continu, vérifiez l'état du contact de l'aimant. 3. Si l'aimant et l'EMPR ou l'OCR sont cassés ou que le contact est défectueux, remplacez-les.	Intérieur tableau (OCR)

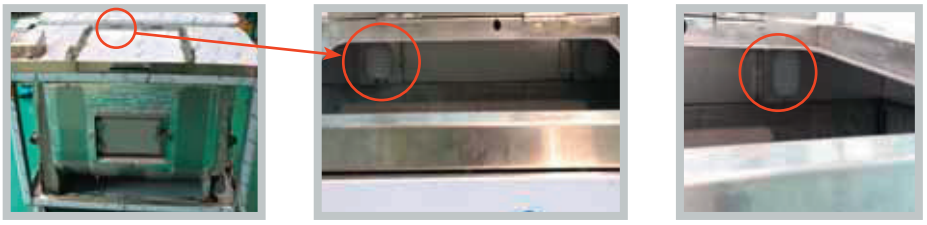
※ Contactez votre revendeur si vous ne parvenez pas à résoudre l'erreur après avoir réalisé les actions indiquées.

Éléments à vérifier sur la machine

1. Filtre du circuit d'évacuation

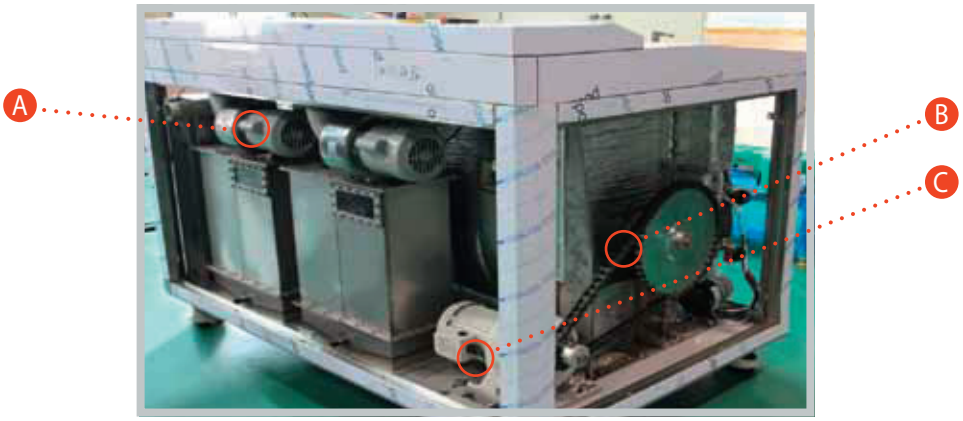
Démontez le filtre du circuit d'évacuation de la cuve une fois par semaine et nettoyez-le à l'eau.
Remontez le filtre propre à son emplacement.

※ Filtre du circuit d'évacuation : Lors de l'évacuation des gaz, ce filtre empêche la poudre de s'échapper.



2. Fenêtre d'inspection du système de désodorisation

Parfois, de la poudre parvient à traverser le filtre du circuit d'évacuation et vient s'accumuler dans le système de désodorisation. Cela peut bloquer l'évacuation de l'air depuis la cuve de fermentation. Vous pouvez voir l'état d'encrassement du système par la fenêtre d'inspection (A). Si vous voyez de la poudre en regardant par cette fenêtre d'inspection, dévissez la fenêtre et sortez la pastille de charbon. Nettoyez la pastille de charbon à l'eau, laissez-la sécher et remettez-la à sa place.



3. État de la chaîne

Après une utilisation prolongée de la machine, il se peut que la chaîne (B) se desserre. Si cela arrive, actionnez l'ajusteur de jeu (C) pour réajuster la distance entre le moteur et la chaîne.

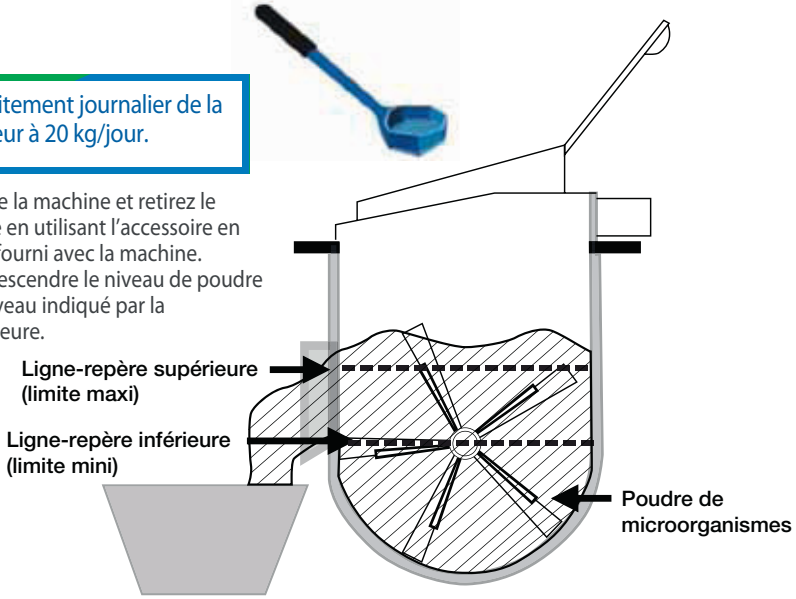
※ Avant d'inspecter la machine, arrêtez-la et positionnez l'interrupteur principal sur OFF.

Évacuation du surplus de poudre

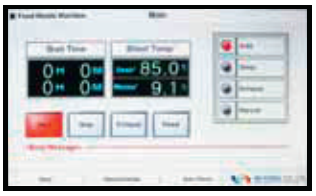
- Si la machine est utilisée en continu pendant 10 à 15 jours, à raison d'un volume de traitement journalier normal, un surplus de poudre s'accumulera dans la cuve de fermentation.
- Si l'extrémité du bras malaxeur n'est plus visible ou si le surplus de poudre atteint la ligne-repère supérieure (maxi), évacuez le surplus de poudre jusqu'à atteindre la ligne-repère inférieure (mini).

Si le volume de traitement journalier de la machine est inférieur à 20 kg/jour.

1. Ouvrez le capot de la machine et retirez le surplus de poudre en utilisant l'accessoire en forme de cuillère fourni avec la machine.
2. Ne faites jamais descendre le niveau de poudre plus bas que le niveau indiqué par la ligne-repère inférieure.



Si le volume de traitement journalier de la machine est supérieur à 50 kg/jour.



1. Arrêtez la machine en appuyant sur le bouton « Stop » de l'écran tactile. Ouvrez le clapet d'évacuation automatique (Auto Exhaust) et placez un récipient sous le clapet. Appuyez sur le bouton « Exhaust ». Le bras malaxeur se met à tourner et le surplus de poudre est déversé.
2. Si ce premier cycle d'évacuation du surplus de poudre ne suffit pas à atteindre la ligne-repère inférieure, appuyez une nouvelle fois sur le bouton « Exhaust » pour répéter la même opération.

ATTENTION

- Ne déchargez jamais toute la poudre. Si vous retirez toute la poudre et que vous la remettez dans la machine après un certain temps, les microorganismes ne pourront plus réaliser le processus de fermentation et décomposer les déchets alimentaires.
- Si la poudre dépasse la ligne-repère supérieure (maxi), la capacité de décomposition sera amoindrie. Dans le pire des scénarios, le moteur peut même se casser.

Comment utiliser le surplus de poudre ?

1. Une fois déchargé de la machine, le surplus de poudre, totalement décomposé et asséché, peut être utilisé.
2. Avant de l'utiliser comme compost, retirez tous les corps étrangers qui n'auraient pas été entièrement décomposés.
3. La poudre déchargée de la machine doit être utilisée en association avec de la terre, selon le ratio : 1 dose de poudre pour 10 de terre.
   - L'idéal est de l'utiliser après séchage.
4. Comme il s'agit d'un compost très riche, répartissez-le en respectant une distance suffisante par rapport à la racine de la plante.
5. En effet, un apport nutritionnel excessif peut tuer les plantes. N'utilisez donc ce compost qu'une fois tous les 1 à 3 mois.

- Pour le stockage

1. Laissez sécher complètement la poudre avant de la conserver dans un sac bien ventilé.
2. Si vous envisagez un stockage en extérieur, utilisez un conditionnement approprié. (Les souris, les chats, les chiens ou les oiseaux pourraient la manger).
3. Si la poudre devient humide après l'avoir mélangée à de la terre, laissez sécher votre mélange dans un endroit bien ventilé avant de le stocker.
4. Si vous stockez la poudre dans de mauvaises conditions pendant longtemps, elle moisira. Vous ne pourrez donc plus l'utiliser comme compost.

AVERTISSEMENT

- La poudre déchargée de la machine doit être conservée à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil. (Date d'expiration : en fonction des conditions de stockage, mais comptez généralement 1 année)
- Si les déchets alimentaires décomposés comportaient des racines, il se peut qu'elles se développent.

Déchets compostables

Déchets compostables

Les catégories d'aliments que l'éco-digesteur d'EMK peut décomposer sont constituées de tous les aliments qu'une personne est capable de manger et de digérer.

Produits céréaliers, aliments frits et biscuits

Riz, grains mixtes, pommes de terre frites, pizzas, hamburgers, etc.

Viandes

Poulet, bœuf, porc et autres viandes

Poissons et fruits de mer

Poissons, crabes, crevettes, poulpe et arêtes de poisson

Fruits et légumes

Carotte, chou, tomate, épinard, raisin, pastèque, ananas, etc.

Nouilles et œufs

Soupes de nouilles froides, soupes de pâtes, spaghettis et œufs

Déchets non compostables

De manière générale, ne mettez jamais aucun élément qu'une personne ne serait pas en mesure de manger ou de digérer. Veillez à ne jamais mettre les déchets suivants dans la cuve :

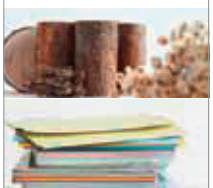
Métaux

Trombones, vis, fil de fer, clous, etc.

Coquilles et os d'animaux

Coquilles, os de cochon et de vache

Bois et papiers



Fragments de bois, baguettes en bois, boîtes, livres, etc.

Vêtements et médicaments

Vestes, T-shirts, pantalons, comprimés, etc.

Plastiques et caoutchoucs

Verres en plastique, bouteilles en PET, gants ménagers, élastiques

Consignes de sécurité

Avertissement : Les consignes suivantes sont à respecter impérativement, sinon, il existe un risque de blessure grave ou un risque de mort.

1. Seuls des ingénieurs de maintenance professionnels sont autorisés à démonter la machine ou à y apporter des modifications.
   Ces opérations peuvent provoquer des électrocutions ou des courts-circuits.
2. Maintenez les enfants à l'écart lorsque vous appuyez sur le bouton de maintenance.
   Sinon, ils seraient exposés à un risque de blessure.
3. Pendant les opérations de nettoyage, évitez que de l'eau n'entre en contact direct avec le corps du nettoyeur ou avec un composant.
   Sinon, il existe un risque d'électrocution.
4. Empêchez les enfants de monter sur la machine ou de pénétrer dans la machine.
   Ils pourraient tomber ou se blesser sur les parties mobiles.
5. Lors de l'installation, protégez la machine de la pluie et contre tout risque d'éclaboussure. (Ne l'installez pas près d'un robinet, par exemple).
   Sinon, il existe un risque d'électrocution, de dysfonctionnement et de déformation.
6. Avant de brancher plusieurs machines sur une même prise électrique, vérifiez systématiquement la capacité nominale.
   Sinon, il existe un risque d'incendie par surchauffe.
7. Ne placez jamais de charges lourdes sur le cordon d'alimentation et ne le laissez jamais entrer en contact avec des arêtes tranchantes.
   Sinon, il existe un risque d'incendie ou d'électrocution.
8. Pour débranchez la machine, tirez sur la partie principale de la prise et non pas sur le cordon.
   Sinon, vous risquez de vous électrocuter ou d'endommager l'alimentation électrique.
9. Si le bras malaxeur continue de tourner lorsque vous ouvrez le capot, débranchez la machine et appelez le centre de dépannage.
   Sinon, il existe un risque de blessure.
10. Utilisez exclusivement une prise d'alimentation standard.
    Sinon, il existe un risque d'électrocution.
11. La prise doit absolument être protégée de l'humidité et de la pluie.
    Sinon, il existe un risque d'électrocution.
12. Ne touchez jamais la prise avec les mains mouillées.
    Sinon, vous risquez de vous électrocuter.

Avertissement : Si vous ne respectez pas les consignes suivantes, vous vous exposez à un risque de blessure légère ou au risque d'endommager la machine.

1. N'insérez jamais de déchets interdits (comme des os de vache ou du vinyle).
   Cela empêcherait le bras malaxeur de fonctionner correctement.
2. Ne forcez jamais à la main le bras malaxeur pour le faire tourner.
   Vous risqueriez de vous blesser.
3. En cas de problème sur la machine, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre revendeur.
   En effet, il existe un risque d'électrocution.
4. Installez la machine sur une surface horizontale plane.
   Sinon, la machine pourrait générer des vibrations et du bruit.
5. N'utilisez jamais de produits inflammables (essence, benzène, etc.) pour nettoyer la machine.
   Sinon, vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement de la machine et une décoloration.
6. Comme la machine est lourde, pour la soulever, utilisez systématiquement un équipement adapté.
   Sinon, vous risqueriez de faire tomber la machine/ de mal manipuler la machine et de blesser des gens ou d'endommager la machine.

Diagnostic des pannes

Symptôme	Cause	Mesure à prendre
Le témoin d'alimentation reste allumé.	Cela est normal.	
Le cordon d'alimentation est branché, mais ça ne fonctionne pas.	Est-il correctement branché ?	Branchez-le complètement.
	Le capot de la machine est-il fermé ?	Fermez le capot.
	Le témoin d'alimentation ne s'allume pas.	Retirez les déchets qui se sont coincés.
Bruits d'explosions.	Des déchets volumineux ont été insérés et ils se cognent contre les parois de la cuve de fermentation.	Retirez les déchets qui se sont coincés.
La décomposition prend trop de temps ou ne peut carrément pas se faire.	Le filtre du ventilateur d'évacuation est-il bouché ?	Nettoyez le filtre du ventilateur d'évacuation avec de l'eau, puis remontez-le à sa place.
	Pas d'évacuation d'air au niveau de la sortie d'air.	Le filtre du ventilateur d'évacuation, à l'intérieur de la cuve de fermentation, est bouché ou alors le ventilateur ne marche plus. Contactez votre revendeur.
	Fait-il chaud dans la cuve de fermentation ?	Problème au niveau du chauffage. Contactez votre revendeur.
Mauvaises odeurs.	Pas d'évacuation d'air au niveau de la sortie d'air.	Le filtre du ventilateur d'évacuation, à l'intérieur de la cuve de fermentation, est bouché ou alors le ventilateur ne marche plus. Contactez votre revendeur.
	Des déchets alimentaires sont coincés à l'entrée.	Nettoyez avec un chiffon.
	Le clapet/capot est-il ouvert ?	Fermez complètement le clapet/capot.
Lorsque l'on ouvre le capot, des gouttes se forment et ruissellent.	Le filtre du ventilateur d'évacuation, à l'intérieur de la cuve de fermentation, est-il bouché ?	Nettoyez le filtre du ventilateur d'évacuation avec de l'eau, puis remettez-le en place.
	L'air n'est-il pas trop humide ?	Cessez d'utiliser la machine et attendez 1 ou 2 jours.
	Pas d'évacuation d'air au niveau de la sortie d'air.	Le filtre du ventilateur d'évacuation, à l'intérieur de la cuve de fermentation, est bouché ou alors le ventilateur ne marche plus. Contactez votre revendeur.
De la vapeur se dégage lorsque j'ouvre le capot.	Les déchets alimentaires doivent être chauffés pour aider les microorganismes à les décomposer.	La présence de vapeur est normale.

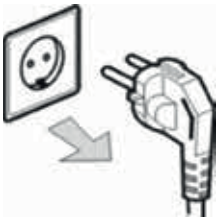
Spécifications de la machine

Nom du modèle		ED-20	ED-50	ED-100	ED-200
Spec	Capacité par jour	20kg/j	50kg/j	100kg/j	200kg/j
Dim.	Largeur	915mm	1,220mm	1,750mm	2,120mm
	Profondeur	870mm	995mm	1,120mm	1,380mm
	Hauteur	1,025mm	1,140mm	1,235mm	1,485mm
Poids du corps principal		295kg	480kg	825kg	1,400Kg
Méthode de décomposition		Fermentation par microorganismes			
Durée de la décomposition		En 24 heures			
Système de désodorisation		Catalyseur métal de transition			
Consommation électrique		0.94kwh	1.50kwh	2.50kwh	4.00kwh
Alimentation électrique	Phase	Triphasé			
	Volts/ Fréquence	220 VCA	380/415 VCA	380/415 VCA	380/415 VCA
		50 /60Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60Hz

※ Les spécifications et les dimensions de la machine peuvent légèrement varier en fonction d'un changement de situation au moment de la fabrication, lié par exemple au statut des matériaux utilisés.

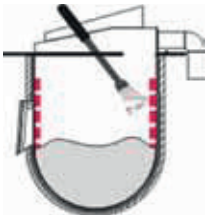
Nettoyage de la machine

Pour votre sécurité, débranchez le cordon d'alimentation.

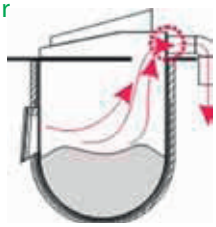


Pour nettoyer la machine, n'utilisez jamais de diluants ni de liquides inflammables, comme ceux à base de benzène ou d'acétone.

Si nécessaire, enlevez le surplus de poudre coincé sur les parois de la cuve de fermentation à l'aide de la raclette.



Nettoyez régulièrement le filtre du circuit d'évacuation installé à l'intérieur de la cuve de fermentation. (Nettoyez-le avec de l'eau.)



Vérifications périodiques

Élément à contrôler	Emplacement	Tous les jours	Toute les semaines	Tous les mois	Tous les 3 mois
Température à l'intérieur de la cuve	Thermomètre numérique	○			
Température à l'extérieur de la cuve	Écran tactile	○			
Flux d'air chaud provenant du chauffage de l'arrivée d'air	À l'intérieur de la machine (côté gauche), côté droit	○			
Ligne-repère supérieure (maxi) pour la poudre	À l'intérieur de la cuve		○		
Filtre du ventilateur d'évacuation	À l'intérieur de la cuve		○		
Flux d'air au niveau de la sortie d'air	À l'arrière (à l'extérieur) de la machine		○		
Ventilateur d'évacuation	À l'arrière (à l'intérieur) de la machine			○	
Ventilateur d'arrivée d'air	À l'intérieur de la machine / (côté gauche), côté droit			○	
Moteur principal	À l'intérieur de la machine / côté gauche			○	
État de la chaîne	À l'intérieur de la machine / côté gauche			○	
Circuit d'évacuation d'eau	À l'arrière (à l'intérieur) de la machine			○	
Barrette de témoins lumineux	En haut de la machine	○			
Interrupteur d'arrêt d'urgence	À l'avant de la machine	○			
Commutateur de porte	En dessous du capot supérieur / Clapet de déchargement automatique (côté gauche)	○			
Nettoyage de la machine (intérieur/extérieur)				○	
Fuite au niveau de l'axe du bras malaxeur	À l'intérieur de la machine /côté gauche, côté droit				○

Certificat de garantie du produit

Nom du produit		Modèle	
Date d'achat		N° Client	
Nom du client		Tél.	
Adresse du client			
Revendeur		Tél.	
Adresse du revendeur			

ADM EXPORT UK LTD
ENERGY & MACHINERY

Garantie d'1 an

Adresse : 310E Sterling House, Langston Road,Loughton, Essex IG10 3TS
Tél. : +33 (0)4 76 25 25 35 - Fax : +33 (0)4 76 25 71 56

Pour pouvoir bénéficier de la garanti, si la machine doit être réparée, le client devra présenter ce certificat de garantie, dûment rempli avec la date d'achat.
Nous vous invitons donc à le conserver soigneusement.

1. L'acheteur pourra bénéficier de la garantie machine décrite dans ce certificat de garantie.
2. La période de garantie sera calculée à partir de la date d'achat. L'acheteur doit donc correctement noter la date d'achat. (Si la date d'achat n'est pas renseignée, la période de garantie débutera 6 mois après la date de fabrication de la machine).
3. Si l'acheteur utilise la machine à des fins professionnelles, dans des conditions extrêmes ou au-delà des capacités spécifiées, la garantie ne s'appliquera que pendant 6 mois. (Y compris pour les composants principaux)
4. Aucun nouvel exemplaire de ce certificat de garantie ne sera délivré.

Durée de conservation des principaux composants : 4 ans

www.eco-digesteur.com
Scan QR code with
smart phone.

Eco-Digesteur

Coordonnées du revendeur

Adresse :
TÉL. :
FAX :
SITE INTERNET :

En cas de question ou de problème concernant votre machine, n'hésitez pas à nous contacter.